BULLETIN DE JUIN 2014

Hello, everyone! This newsletter is to inform you about upcoming events in your Alliance Française and also to present current events, music, books, recipes, and other topics that may be of interest to the Francophone community. We hope you find it enjoyable. Anyone who might like to submit an item for publication in the next month's newsletter should e-mail Dawn Patelke (**dawn@afknoxville.org**) or Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) before the 20th of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

Bonjour, tout le monde ! Ce bulletin veut vous signaler les prochains événements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux événements d'actualité: musique, romans, recettes et autres sujets. Nous espérons que vous le trouverez intéressant. Tous ceux qui veulent soumettre quelque chose pour publication dans le prochain bulletin peuvent envoyer un courriel (e-mail) à Dawn Patelke (**dawn@afknoxville.org**) ou à Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

In May, 17 brave souls took a chance on the weather and came to play petanque and share a picnic. In spite of cool temperatures, we had a great time!

In June, we will gather to hear Francis Perey discuss three of his fascinating relatives that anyone would feel honored to remember: **Marcel Poete**, his grandfather, a historian, archivist and librarian; **Georges Saupique**, his godfather, a sculptor; and **Marguerite Perey** his aunt, a physicist, a student of Marie Curie, & discoverer of the element Francium in 1939. Francis will present an interactive map of Paris where he has traced their paths. **Saturday, June 21st, 3-5 p.m. West Knoxville (Bearden) branch of Knox County Library, 100 Golf Club Road.**

Prochaine réunion de l'AFK

En mai, 17 courageux ont parié sur le beau temps pour jouer à la pétanque et partager un pique-nique. Malgré une température fraîche, nous nous sommes bien amusés !

En Juin, nous nous réunirons pour écouter Francis Perey nous parler de trois de ses parents, fascinants, et que chacun se sentirait honoré d'avoir eus: **Marcel Poete**, son grand-père, historien, archiviste et bibliothécaire; **Georges Saupique**, son parrain, sculpteur; **Marguerite Perey,** sa tante, physicienne, élève de Marie Curie, et ayant découvert l'élément Francium en 1939. Francis présentera une carte interactive de Paris, sur laquelle il a suivi leurs traces. **Samedi, 21 juin de 3 à 5 h, à West Knoxville (Bearden) branche de la bibliothèque de Knox County, 100 Golf Club Road.**

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? Our next immersion meal will take place on **Friday, June 27th, at noon, at the Orangery, 5412 Kingston Pike, http://orangeryknoxville.com**. If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry at (**sherry@afknoxville.org**) or Dawn at (**dawn@afknoxville.org**) for a reservation.

Les tables françaises

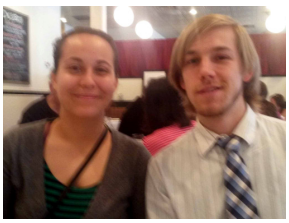
Voulez-vous déjeuner à la française et améliorer votre français tout en faisant connaissance d'autres personnes qui veulent en faire autant ? La prochaine table française aura lieu **le vendredi 27 juin, à midi, à l'Orangery, 5412 Kingston Pike, http://orangeryknoxville.com.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**sherry@afknoxville.org**) ou à Dawn (**dawn@afknoxville.org**) qui fera les réservations.

New Members

Raven Saavedra, from Mississippi, and Jordan Foster, from Louisiana, met while performing in the orchestra at the University of Southern Mississippi. She will graduate soon with a Bachelor's degree in Interdisciplinary Studies with an emphasis in French and Music. Jordan is currently pursuing the Master's degree in Trumpet Performance at UT. After eight years of French study, Raven was able to study in Nice for four weeks last summer. Both of them love the French language, film and food, and are happy to expand their interests in the AFK.

Born in Romania under Communism, Adriana Zoder was a teenager when the Berlin Wall fell. She studied French and English at the University of Bucharest in Romania and Publications Management at Hartland College in the United States. After living in Sweden for three years, Adriana returned to the United States, where she worked in non-profit, educational foundations and, more recently, in real estate. Adriana is married to Matt Zoder, a hotel owner in Gatlinburg. They have two young children. A published writer and blogger, (www.HomeschoolWays.com) she writes a bi-weekly column for Sevier County's daily newspaper.

Nouveaux Membres



Raven Saavedra, du Mississippi, et Jordan Foster, de Louisiane, se sont rencontrés en jouant dans l'orchestre de l'Université de Southern Mississippi. Elle prépare une Licence interdisciplinaire en français et en musique. Jordan prépare une Maîtrise en trompette à UT. Après huit années d'études de français, Raven a étudié à Nice pendant quatre semaines l'été dernier. Tous les deux aiment la langue, le cinéma et la nourriture français, et sont heureux d'étendre leurs intérêts par l' AFK.

Née en Roumanie sous le régime communiste, Adriana Zoder était adolescente quand le mur de Berlin est tombé. Elle a étudié le français et l'anglais à l'Université de Bucarest et la gestion de publications à Hartland College aux États-Unis. Après avoir vécu en Suède pendant trois ans, Adriana est revenue aux États-Unis, où elle a travaillé dans des établissements d'enseignement à but non lucratif et, plus récemment, comme agent immobilier. Adriana est mariée à Matt Zoder, propriétaire d'un hôtel à Gatlinburg. Ils ont deux jeunes enfants. Comme écrivain et blogueur, elle tient une chronique bimensuelle pour le quotidien du comté de Sevier (www.HomeschoolWays.com).

French Play Group for Children

Adriana Zoder describes the French play group she is hoping to initiate in Sevierville, beginning in June.

We are a group of six homeschooling families on different levels of French proficiency, from speaking no French at all to advanced French. We have a native French speaker in our group.

We plan to gather two afternoons a month at the King Family Library in Sevierville for an hour-long French immersion play experience for children ages 1-10.

The curriculum would include the reading of very rudimentary-level French children's books, planned playtime activities with other children and French-speaking adults who can interact and provide vocabulary and simple phrases, and the viewing of French videos such as "Caillou" to help provide new vocabulary.

We are in search of volunteers who could speak French to the children and help us to facilitate the activities. If you are interested, please contact Adriana at blog@homeschoolways.com.

Groupe de jeu pour enfants, en français

Adriana Zoder décrit le groupe de jeu en français qu'elle espère lancer à Sevierville, en juin.

Nous sommes un groupe de six familles pratiquant le homeschooling, avec différents niveaux de français, de débutant à un niveau avancé. Nous avons une personne de langue maternelle française dans notre groupe.

Nous prévoyons de nous réunir deux après-midis par mois à King Family Library de Sevierville pour une expérience de jeux en français, d'une heure pour des enfants de 1 à 10 ans.

Le programme comprendra la lecture de livres français à la portée des enfants, des activités de récréation avec d'autres enfants et adultes de langue française qui peuvent interagir en utilisant un vocabulaire et des phrases simples. Nous utiliserons aussi des vidéos françaises comme «Caillou» pour aider à acquérir du vocabulaire.

Nous sommes à la recherche de bénévoles qui pourraient parler français aux enfants et participer à l'animation des activités. Si vous êtes intéressé(-ée), contactez Adriana à blog@homeschoolways.com.

The Concours Lépine 2014

The Concours Lépine International is an annual exposition for inventors, innovators and creators in all genres, with the goal of promoting innovation and promoting those who invent.

The 2014 Concours Lépine culminated with honors for two business men who are inventors at heart. The first prize winner, Jean-Louis Hecht, is the inventor of a machine able to make and sell fresh baguettes 24 hours a day, seven days a week while you wait. He patented his invention with his brother Jean-Claude. He has already installed twenty machines in eastern France, one in Paris and has sold four in Russia. Both brothers received the famous Sèvres porcelain vase from the 113 years-old contest.

The second prize honored Raoul Parienti and his steam ironing apparatus which is integrated into a hinged wall mirror only six centimeters thick.

The third place prize was awarded to a group of inventors from the Central College of Electronics for inventing an insulin injection pen for diabetics, especially the visually impaired.

http://www.liberation.fr/societe/2014/05/10/le-concours-lepine-2014-recompense-des-entrepreneurs-et-exportateurs-dans-l-ame_1014633

Le Concours Lépine 2014

Le concours Lépine international s'adresse aux inventeurs, innovateurs et créateurs en tous genres, dans le but de promouvoir l'innovation et d'aider ceux qui inventent.

Le Concours Lépine 2014 a récompensé deux inventeurs entrepreneurs dans l'âme. Le lauréat du premier prix, Jean-Louis Hecht, est l'inventeur d'un automate capable de vendre 24 heures sur 24 et sept jours sur sept des baguettes cuites à la demande, et qu'il a breveté. C'est le fruit d'une invention qu'il partage avec son frère Jean-Claude. Il a déjà installé une vingtaine de machines dans l'est de la France, une en région parisienne et en a vendu quatre en Russie. Les deux frères ont reçu le fameux vase en porcelaine de Sèvres, trophée du concours Lépine, vieux de 113 ans.

Le second prix récompense Raoul Parienti et son système de repassage à vapeur, intégré dans un miroir mural pivotant de six centimètres d'épaisseur.

La troisième place revient à un groupe d'inventeurs de l'Ecole centrale d'électronique pour un stylo d'injection d'insuline pour diabétiques, notamment malvoyants.

http://www.liberation.fr/societe/2014/05/10/le-concours-lepine-2014-recompense-des-entrepreneurs-et-exportateurs-dans-l-ame_1014633

The Ozarks

When driving highways in the US, I love to note road signs indicative of French heritage. On a recent road trip to Arizona, in Arkansas I saw signs for the Chateau Aux Arcs Winery and the town of Des Arcs. I felt pretty silly that I'd never realized the word Ozarks obviously was a derivative of aux arcs. Here is the history of the two areas.

As the Arkansas River flows through the state, it reaches its northernmost point in a sweeping bend. Now a part of Ozark Lake, this big bend was called "Aux Arcs" by the French. Des Arcs is an historic town on the lower White River. It was the earliest settlement in Prairie County, taking its name from the Bayou des Arcs two miles north of the city; The earliest settler of record is a Frenchman, Francie Francure, who received a grant for land near the mouth of the Little Red River.

http://www.encyclopediaofarkansas.net/encyclopedia/entry-detail.aspx?entryID=964

Aux Arcs

Sur la route, aux États-Unis, j'aime noter les panneaux routiers rappelant un patrimoine français. Au cours d'un récent voyage vers l'Arizona, dans l'Arkansas, j'ai vu des panneaux pour le Château Aux Arcs Winery et la ville de Des Arcs. Je me sentais gênée de n'avoir jamais réalisé que le mot Ozarks était évidemment un dérivé d'aux arcs. Voici l'histoire de ces toponymes.

La rivière Arkansas, à son point le plus septentrional, forme une vaste courbe. Elle a été baptisée "Aux Arcs" par des Français. Maintenant elle fait partie de Lake Ozark. Des Arcs est une ville historique située en aval du fleuve White River. Ce fut le premier établissement du comté de Prairie, et il tient son nom du Bayou des Arcs, deux miles au nord de la ville. Le premier colon connu est français. Francie Francure avait reçu une concession près de l'embouchure de la rivière Little Red.

10 things you didn’t know about the Eiffel Tower

You might think you've heard all there is to know about the Eiffel Tower, which turns 125 this year. Check your knowledge about some of the odder things at this link.

http://www.cntraveler.com/daily-traveler/2014/03/eiffel-tower-paris-anniversary-125-years

10 choses que vous ne saviez pas sur la Tour Eiffel

Si vous pensez que vous avez tout entendu sur la Tour Eiffel, qui a 125 ans cette année, vérifiez vos connaissances des faits les plus étranges sur le lien.

http://www.cntraveler.com/daily-traveler/2014/03/eiffel-tower-paris-anniversary-125-years

Recipe from Sherry

Clafouti

Clafouti is traditional in the Limousin during the cherry season. It is a very simple, rustic dish. It is usually served warm and can be made with other fruits in season such as pear, plum, blueberry or blackberry.

Preheat oven to 350 degrees.
Reserve 3 cups of pitted cherries

Place the following 6 ingredients in the blender jar. Cover and blend one minute.

1 1/4 cups milk
1/3 cup sugar
3 eggs
1 Tb vanilla
1/8 tsp salt
1/2 cup flour

Pour a 1/4 inch layer of batter into a pie plate

Spread 3 cups of cherries over the batter and then cover with remaining batter

Bake for about 1 hour until a knife plunged into the center comes out clean.

Mastering the Art of French Cooking *by Julia Child, Louisette Bertholle and Simone Beck*

Recette de Sherry

Clafoutis

Le clafoutis est un dessert traditionnel en Limousin, à la saison des cerises. C'est un plat très simple et rustique. Il est généralement servi chaud et peut être fait avec d'autres fruits de saison tels que des poires, des prunes, des myrtilles ou des mûres.

Préchauffer le four à 350 degrés F.
Préparer 3 tasses de cerises dénoyautées

Placer les 6 ingrédients suivants dans un mixer. Couvrir et mixer pendant une minute.

1 1/4 tasse de lait
1/3 tasse de sucre
3 oeufs
1 c. à soupe de vanille
1 pincée de sel
1/2 tasse de farine

Verser 2 cm du mélange dans un moule à tarte, répartir les 3 tasses de cerises, puis couvrir avec le reste du mélange.

Cuire au four pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'un couteau plongé dans le centre en ressorte propre.

Maîtriser l'art de la cuisine française *de Julia Child, Louisette Bertholle et Simone Beck*